

## ATELIER CUISINE ISTANBUL ACCUEIL TOUT SUR LES BOREKS

### **Böreks aux légumes et poulet**

1 carotte  
1 oignon  
1 tomate  
1 bol de petits pois  
Thym  
2 gousses d'ail  
Persil  
½ càc de cumin

Faire revenir le poulet avec 2 gousses d'ail écrasées. Ajouter ensuite les carottes avec le thym et l'oignon et continuer à faire revenir. Ajouter ensuite tomates, persil et petits pois + ½ cc de cumin + sel

(on peut ajouter des poivrons, des champignons selon son goût)

Superposer 4 feuilles de yufka et découper en carrés.

Farcir 2 feuilles superposées du mélange poulet / légumes et plier en 4. Coller la dernière feuille avec un peu d'eau.

Disposer dans un plat bien huilé et passer au jaune d'œuf pour dorer et râper du helim peyniri ou du kasar peyniri par-dessus. Enfourner pour 35-40 mn environ thermostat 200°C

### **Sigara börek**

Börek için beyaz peynir  
Persil  
Menthe fraîche

Superposer 2 feuilles de yufka et les couper en 6 comme une tarte, pour faire des grands triangles.

Disposer le mélange persil, fromage et menthe dans la partie inférieure du triangle, rabattre les côtés puis rouler. Coller avec de l'eau à la fin.

Placer dans un plat huilé.

Préparer un mélange œuf entier, ½ verre de lait, ½ verre d'huile dans un bol. Passer ce mélange au pinceau sur les sigaras böreks et enfourner pour env. 30 mn

## ATELIER CUISINE ISTANBUL ACCUEIL TOUT SUR LES BOREKS

### **Böreks aux épinards**

250g d'épinards

Beyaz peynir

Persil

Menthe

Reste du bol mélange oeuf/lait/ huile

Huiler le plat, puis y disposer une feuille entière de yufka + un morceau sur le fond pour renforcer. Procéder ensuite à une superposition de couches mélange épinards herbes fromage puis pâte (comme pour des lasagnes). Arroser chaque couche du mélange qui reste dans le bol Border ensuite l'excédent de pâte par-dessus le tout Encore arroser d'un peu de mélange et éventuellement de fromage râpé par-dessus.

Enfourner pour 35 – 40 mn environ

RECOUVRIR LES BÖREKS D'UN TORCHON PROPRE A LA SORTIE DU FOUR